Erdbeer-Topfen-Soufflé

Kategorien:	Aufläufe, Backen, Buffets, Desserts, Eiergerichte, Obstküche, Single, Überbacken, Vegetarisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

1 EL weiche Butter
1 EL Zucker
500 g Erdbeeren
3 Eier
250 g Magertopfen
115 g zucker
1 Pkg.Bourbon-Vanillezucker
50 g Biskotten

Zubereitung

Backofen auf 180°C vorheizen.
4 Portionsförmchen, oder ofenfeste Förmchen mit je 200 ml Fassungsvermögen mit weicher Butter ausstreichen und mit Zucker ausstreuen.
Erdbeeren waschen und putzen.
125 g der Erdbeeren in Stücke schneiden, grob hacken und in eine Rührschüssel füllen.
Eier trennen.
Dotter, sowie Magertopfen, 45 g Zucker und Vanillezucker zuden Erdbeeren geben.
Alles verrühren.
Biskotten mit einem Blitzhacker grob zerkleinern.
Ein tiefes Backblech in den Ofen schieben und fingerhoch mit Wasser füllen.
Das Eiklar in einer fettfreien Rührschüssel steif schlagen.
Die restlichen 70 g Zucker zugeben und weitere 2 Minuten schlagen.
Den Eischnee und die Biskottenbröseln unter die Topfenmasse heben.
Die Masse in die vorbereiteten Portionsförmchen füllen und diese in das mit Wasser befüllte Backblech stellen.
Bei 180°C etwa 45 Minuten lang backen.

Vier Erdbeeren beiseite legen.
Die übrigen in Scheiben schneiden und auf vier Tellern dachziegelartig auflegen.
Die Topfensoufflés aus der Form stürzen und in die Mitte der gelegten Erdebeeren setzen.
Mit den ganzen Erdbeeren mittig auf das Soufflé verzieren.

Tip: Wer Mandelaroma mag, kann statt der Biskotten CANTUCCINI verwenden.
Und wenn es mal schnell gehen soll, kann man auch Semmelbrösel nehmen.